

АКТ № 3

проверки организации питания в столовой МБОУ ООШ № 13 АГО

Дата: 23 декабря 2024 г.

Время: 12 час. 20 мин

Цель: проведение общественного контроля, выявление нарушений при организации питания в МБОУ ООШ № 13 АГО

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Бондаренко Людмила Михайловна, отсюда
отсюда-еще 120 касса.
Попарев Е.С., отсюда-еще по титанию

Меню: Морковь припущенная 60 г.

Рассольник "Ленинградский" со сметаной(200/10) 210г.

Биточки из мяса птицы 90 г.

Компот из плодов сушеных 150 г.

Макаронные изделия отварные 200 г.

Хлеб крестьянский обогащенный витамином 30 г.

Хлеб чусовской 20 г.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ ООШ № 13 АГО

В ходе проверки выявлено:

огонь хорошо замешивается.
Работники в грязной одежде вентилиров-
ые очень грязно.

Предложения и рекомендации комиссии:

Члены комиссии общественного контроля:

Бондаренко / расшифровка
/ расшифровка
/ расшифровка
/ расшифровка
/ расшифровка

Ознакомлен: заведующий производством

Ю.Ю. Тадыжекова

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
коэффициентом несъеденной пищи в школьной столовой
МБОУ ООШ № 13 АГО
(наименование образовательной организации)

«23 декабря» 2024 г.

Состав комиссии

Бондаренко А.М. ответственный за организацию 1 класса
Попышева С.В. ответственный по питанию

Показатель	Значение	ед. изм.
Число детей, питающихся на данной перемене	39 (24 чел - 1-4 кл, 15 чел - 5-9 кл)	чел.
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	0,76 / 0,89	кг
Общая масса несъеденной пищи	2,81	кг
Коэффициент несъедаемости*	8,89	%

$$2,81 / (18,24 + 13,35) \times 100\% = 8,89\%$$

Члены комиссии общественного контроля:

Бондаренко
подпись / расшифровка

С.В. Попышева
подпись / расшифровка

/
подпись / расшифровка

/
подпись / расшифровка

Ознакомлен: заведующий производством

Ю.Ю. Тадыжекова

Ю.Ю. Тадыжекова

***Расчет коэффициента несъедаемости**

Коэффициент несъедаемости - количество пищевых остатков, которое осталось на тарелках после приема пищи.
Коэффициент несъедаемости выражается в процентах.

Методика расчета:

$$\text{Коэффициент несъедаемости} = \frac{\text{масса остатков (в кг)} \times 100}{\text{масса выданных блюд (в кг)}} \%$$

Интерпретация результатов:

До 10 % - оптимально;

10 - 30 % - зона «риска», требует пристального контроля за организацией питания, анализ действующего меню и выявление проблемных позиций;

Более 30 % - зона «высокого риска», требует безотлагательных мер по оценке выдаваемой пищи, и, при необходимости, коррекции действующего меню.